



Margutta[®]

**m
e
n
u

P
r
i
m
a
v
e
r
a**

MENU PRIMAVERA

BENVENUTI, SIAMO FELICI DI ACCOGLIERVI ALLA NOSTRA TAVOLA

I nostri ingredienti principali sono la passione, l'amore e il rispetto per la natura, insieme alla voglia di stupirvi e conquistarvi, utilizzando materie prime provenienti da produzioni Bio-etico-sostenibili. Una scelta responsabile, per il pianeta e per la nostra salute. Qui il gusto si coniuga con la leggerezza e la bellezza, la fantasia con la tradizione e l'innovazione. Bon appetit.

LE VERDURE UTILIZZATE NELLE NOSTRE RICETTE PROVENGONO DAGLI ORTI MARGUTTA A KM 0 E DA AZIENDE AGRICOLE BIO

SFIZI GREEN ANTIPASTI

MELA, MANGO E STRACCIATELLA

tartare di mela e mango con belga in osmosi all'arancia, stracciatella di bufala, olio al trombolotto Sermonetano, pepe e agrumi

15

GREEN FISH&CHIPS **V**

in pastella dorata alle alghe e salsa ayoli

14

CHEESECAKE SALATA IN VIGNAROLA

fave, piselli, zucchine, carciofi croccanti, erbe di primavera e crema di fave

13

GIUNCATA VEG CROCCANTE IN PASTA KATAIFI **V**

su crema di piselli freschi dell'orto Margutta, aneto e olio al peperoncino

13

MILLEFOGLIE CROCCANTE

con asparagi crudi e cotti, stracchino DOP erborinato, zeste al limone e olio alle erbe di primavera

14

INSALATA DI PRIMAVERA CON MISTICANZA DELL'ORTO MARGUTTA **V**

spinacino, rucola, fragole, fragoline, menta fresca, zeste di limone candito e aceto balsamico di visciole del Simposio Sermonetano

15

POLPETTINE DI PANZANELLA

su zuppetta tiepida di datterini con erbe fresche, quenelle di ricotta di bufala e chips di riso croccanti

13

SPRING BURRITO PLANT BASE CHIKEN **V**

con spinacino, pomodori, guacamole e erba cipollina servito con patate fritte

14

TAVOLOZZA BOTERO

selezione di antipasti per 2 persone

35

GRANO, RISO E ZUPPE PRIMI PIATTI

RAVIOLONI RIPIENI DI BURRATINA D'ANDRIA

alle erbe mediterranee con salsa alla siciliana di melanzane con pomodori, olive, capperi di Filicudi e basilico

18

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO **OV**

con crema di asparagi, crudité di asparagi, colatura di squacquerone romagnolo DOP, nocciole della Tuscia, zeste di lime, erba cipollina e peperone crusco

16

FREGOLA SARDA BIO **OV**

con zucchine alla scapece, menta e gelato di pecorino (OV: sostituzione del gelato di pecorino con fonduta di gondino)

15

TONNARELLO ACQUA E FARINA **V**

alla crema di piselli del nostro orto, con limone candito bruciato, crumble di pane nero aromatico e trombolotto Sermonetano

15

SAPORE DI MARE **V**

spaghettoni Verrigni in salsa piccante al peperoncino con datterini gialli e rossi, basilico, salicornia marittima e dressing al plancton

18

FETTUCINE IN GIALLO

fatte in casa acqua e farina, zafferano, provola, limone e polvere di capperi

16

VELLUTATA DI ZUCCHINE ROMANESCHE **OV**

con ratatouille di verdure croccanti al limone, mentuccia romana e ricotta salata (OV: con violife affumicato)

13

CLASSICI E CREATIVI SECONDI PIATTI

UOVO POCHÈ BIO

in cestino di pasta fillo croccante su spinacino saltato al burro e ricotta di bufala

15

PAILLARD DI SEITAN **V**

con misticanza selvatica, avocado, asparagi e citronette al limone

15

PARMIGIANA DI ZUCCHINE

con mozzarella e pecorino stagionato a caglio vegetale, con crema di pomodori datterini, pepe macinato fresco e basilico

14

POLPETTINA DI MELANZANE IN TEGAME ALLA AMATRICIANA **OV**

con maggiorana e pomodoro secco, pepe di Sichuan e pecorino DOP (OV: con Gondino stagionato al pepe)

14

TEMPURA DELL'ORTO **OV**

con fiore di zucca alla carbonara su purea di zucchine alla scapece (OV: il fiore sarà farcito con zucchine e ricotta veg)

16

PRIMO SALE DORATO IN FARINA DI RISO

con patata al cartoccio, fagiolini e pesto alla genovese

15

FILETTO PLANT BASE ALLA GRIGLIA **OV**

servito con rucola, datterini, grana e dressing al trombolotto Sermonetano (OV: con gondino classico)

25

FRESH SPRING BURGER NEW MEAT **V**

con hummus di carote, zucchine alla scapece, plant base bacon e spicy majo con patate fritte

18

CONTORNI DELL'ORTO MARGUTTA

VIGNAROLA DELL'ORTO MARGUTTA

con fave, piselli, zucchine, carciofi croccanti, erbe di primavera e crema di fave

10

MISTICANZA SELVATICA avocado, asparagi e citronette al limone **V**

10

FAGIOLINI CON PESTO *alla genovese*

8

SPINACINI SALTATI AL BURRO **OV**

8

PATATE FRITTE **V**

7

TAGLIERE DI FORMAGGI VEG

€ 16

I formaggi Vegan si preparano con frutta secca, cereali e legumi e si esaltano con erbe e spezie.

Serviti con mostarde e composte di stagione e pane caldo tostato. **Scelta di cinque con calice di Passito di Pantelleria Pellegrino.**

IL NOSTRO PANE

€ 2,5

Il nostro cesto del pane fatto in casa è composto da focacce, pane integrale, grissini e sfoglie realizzati con le farine di grani antichi biologici e altamente digeribili perché a basso contenuto di glutine. Le stesse farine vengono utilizzate per la preparazione delle nostre paste fatte in casa, delle sfoglie salate e della pasticceria e biscotteria. Le nostre frolle vegane sono tutte realizzate esclusivamente con olio extravergine d'oliva.

BURRO E SUPPLEMENTO SALSE

€ 2

V VEGAN **OV** OPZIONE VEGANA (MODIFICANDO ALCUNI ELEMENTI)

Tutti i nostri prodotti possono contenere **allergeni**. Avvertite il nostro personale comunicando le vostre esigenze alimentari. Elenco dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti, uova e relativi prodotti, semi di soia e relativi prodotti, arachidi e relativi prodotti, latte e relativi prodotti (incluso il lattosio), frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti, sedano e relativi prodotti, senape e relativi prodotti, semi di sesamo e relativi prodotti, lupino e relativi prodotti.

DOLCEZZE DELLA NOSTRA PASTICCERIA

I nostri dolci sono figli della natura, quindi della stagionalità, dei suoi colori, dei profumi ma anche dei ricordi d'infanzia. Cerchiamo sempre di trovare in ogni dolce il giusto equilibrio fra bellezza e qualità, tra innovazione e tradizione e con l'ambizione di regalare ad ogni ospite un'emozione di puro piacere.

Dolcezze fresche e leggere da scegliere tra: **OV**

SORBETTO DI LAMPONI CON PANNA	9
SORBETTO DI LIMONE AL CARTIZZE	9
CREMOLATO DI ANANAS E MENTA	9
CREMOLATO AL CAFFÈ CON PANNA	9
SATURNO AL COCCO con anelli fondenti e nucleo di cioccolato con scorzette di lime fresche e candite e polvere d'oro V	12
SEMIFREDDO AL MANGO cialda croccante e frutti di bosco V	12
TIRAMISÙ zabaione, cremolato al caffè, savoiardi homemade e terra di mandorle	11
MINI ZUPPETTA DI FRAGOLE con ratatulle di frutta di stagione con sorbetto di pompelmo rosa e gelè alla menta V	8
PASSION TART su frolla croccante, crema al passion fruit, meringa all'italiana e gel di passion fruit	11

FRUTTA, SORBETTI E GELATI

TAGLIATA DI FRUTTA BIO con sorbetti del giorno (minimo per 2 persone) V	20
GELATI E SORBETTI DEL GIORNO OV	9

DEGUSTANDO

La scelta delle degustazioni è ideale per esplorare la nostra cucina. Percorsi creativi ed equilibri impeccabili tra i colori e i sapori della nostra amata Italia.

ENFASI VEGANA

BOLLICINE BIO VEGANE
E CADEAUX DELLO CHEF
€ 55

GREEN FISH&CHIPS

in pastella dorata alle alghe
e salsa ayoli

TONNARELLO ACQUA E FARINA

alla crema di piselli del nostro orto,
con limone candito bruciato,
crumble di pane nero aromatico
e trombolotto Sermonetano

PAILLARD DI SEITAN

con misticanza selvatica,
avocado, asparagi
e citronette al limone

SEMIFREDDO AL MANGO

cialda croccante
e frutti di bosco

IL MARGUTTA

BOLLICINE BIO
E CADEAUX DELLO CHEF
€ 65

CHEESECAKE SALATA IN VIGNAROLA

con fave, piselli, zucchine, carciofi croccanti,
erbe di primavera e crema di fave

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATINA D'ANDRIA

alle erbe mediterranee con salsa alla siciliana
di melanzane con pomodori, olive,
capperi di Filicudi e basilico

PRIMO SALE DORATO IN FARINA DI RISO

con patata al cartoccio, fagiolini
e pesto alla genovese

TEMPURA DELL'ORTO

con fiore di zucca alla carbonara
su purea di zucchine alla scapece

PASSION TART

su frolla croccante con crema al passion fruit,
meringa all'italiana e gel passion fruit

MENU PRIMAVERA

BOLLICINE BIO
E CADEAUX DELLO CHEF
€ 50

MELA, MANGO E STRACCIATELLA

con Belga in osmosi all'arancia
con olio al trombolotto Sermonetano

FETTUCCINE IN GIALLO

fatte in casa acqua e farina, zafferano,
provola, limone e polvere di capperi

PARMIGIANA DI ZUCCHINE

con mozzarella e pecorino stagionato
a caglio vegetale con crema
di pomodori datterini
al pepe macinato fresco e basilico

MINI ZUPPETTA DI FRAGOLE

con ratatulle di frutta di stagione
con sorbetto di pompelmo rosa
e gelè alla menta